

114 Studententiramisu

Eine Supernachspeise auch für Ungeübte!

ZUTATEN

(für 8–10 Portionen)

120 g Apfelmus

(Fertigprodukt)

120 g Mascarino

120 g Schlagobers

100 g Zucker

1 P. Biskotten

¼ l Orangensaft

Garnieren

50 g Bitterschokolade

30 g Butter

oder Balsamicoße

Minzeblatt

ZUBEREITUNG

- Schlagobers steif schlagen.
- Apfelmus, Mascarino und Zucker in einer Schüssel verrühren.
- Schlagobers einheben.
- Biskotten einzeln in Orangensaft tauchen und eine Lage in die Cremegläser schichten.
- Feuchte Biskotten mit der Creme bestreichen.
- Mit Creme abschließen.
- Wird das Tiramisu in einer Form gemacht, lässt man es einige Stunden im Kühlschrank zugedeckt ruhen.

Soll die Speise gleich gegessen werden, kann man das Dessert auf die ganz schnelle Art mit geriebener Schokolade (siehe Abbildung) oder Balsamicoße und einem Minzblatt verzieren. Etwas aufwändiger ist das Garnieren mit einer selbst gemachten Schokosoße.

Schokosoße

- Schokolade im Wasserbad erweichen und Butter einrühren, bis eine glatte Glasur entsteht.



Marie Schuh

ARBEITSGERÄTE

- 2 Rührschüsseln
- 1 Handmixer mit Rührstäben
- 1 Zitronenpresse
- 1 Teigkarte
- 1 Esslöffel
- 4 Auswiegsteller
- 1 Suppenteller zum Tauchen der Biskotten
- Cremegläser

Zubereitungszeit: 30 Minuten
(ohne Kühlen)

! TIPP

Das Dessert kann auch statt in Gläsern in einer Schüssel oder Backform geschichtet und gekühlt oder auch tiefgekühlt werden. Dazu die Speise gut mit Frischhaltefolie abdecken.